

晴れの日のとなりに “しずおかをまるごと” 堪能できる 2023 天神屋こだわりの“しぞ～か生おせち”

2022 年 10 月 20 日

お弁当、お惣菜、おむすび、静岡のソウルフード「しぞーかおでん」を販売する天神屋(本社: 静岡県静岡市 代表取締役: 有田一喜)は、地元静岡に由来する素材にこだわった「しずおかおせち(セット)」を 10 月 1 日(金)から天神屋全店にて予約販売開始。日本一の富士山や3種の深層水が存在する駿河湾を抱き、”豊かな自然に恵まれた静岡”の魅力がたっぷり詰まったおせちは、「静岡らしさ」も盛り込んだ静岡の贅沢おせちを今年もご用意しました。静岡をまるごと旅行した気分になれるおせち。大切な方と新春を彩り演出を天神屋がお手伝い致します。

■100%静岡食材! 「しずおかの台所・天神屋からお届け」

静岡県、郷土の美味しいものを知ってもらいたいをコンセプトに「静岡おせち」をつくり 6 年目です。地元静岡の素材にこだわり、静岡を堪能できる美味しい物をたっぷり詰め込んだ天神屋のおせちをお召し上がりください。

■天神屋「ふじのくに食の都づくり仕事人」の食のこだわり

「ふじのくに食の都づくり仕事人」である商品開発責任者 中山一仁が、“しずおかをまるごと”の味を楽しめるよう、素材を生かす味付けに仕上げています。おせちは、一年の始まりを縁起良く年中行事は「神様を呼び、ご馳走を捧げる日」で「ハレの日」とも呼ばれます。



ふじのくに食の都づくり仕事人 中山一仁



受付期間	2022 年 10 月 1 日(金)～12 月 24 日(土)
商品名	しずおかおせちセット 200 セット限定
価格	27,778 円税抜 (30,000 円税込)
ご予約方法	天神屋各店舗にてお申込み受付中。 便利なネット注文予約は下記の URL から。 https://tenjinya.com/osechi2023/ ・「早期割引特典」(11 月 15 日(火)まで) ・あわせておトクな店頭受取限定特典。

■「バイ・シズオカ」推進! 生産者さんに出向き繋げる“しぞ～かの輪”

生産者さまに出向き、今年も“しずおかをまるごと”の味を楽しめるよう全 15 種を盛り合わせました。さらに金目鯛をはじめとする贅沢セットをお付けした全 18 種のお料理をご堪能できます。(別紙資料をご覧ください。)

梅ヶ島の“オクシズ”で育った椎茸を使用

梅ヶ島は気候にめぐまれており、寒暖差のある中山間地区で栽培された椎茸は、肉質がよく味わい深い仕上がりの椎茸を、噛み締める程に香りがでるよう椎茸「オクシズ椎茸のうま煮」に仕上げました。

猪之頭湧水と芝川の豊かな水で育った富士山サーモンを使用

富士山の恵みを受け、快適な環境で元気いっぱい育った「富士山サーモン」は、脂が乗った“静岡ならではの”魅力です。カネジユウ食品伝統の白味噌「あいじろみそ」を使用。今回はその中でも最上級グレード品「大御所みそ」を使用しています。味噌を使用しサーモンの旨味がふんだんに出る様「富士山サーモンの味噌焼き」に仕上げました。

■株式会社天神屋 概要 (<https://tenjinya.com>)

創業 1954 年 11 月
代表者 代表取締役 有田一喜
本社 〒422-8006 静岡市駿河区曲金 5 丁目 1-1
事業内容 弁当、惣菜、しぞーかおでん等製造販売

